



Compte-rendu des rencontres européennes 2024 FACE Network Oslo (Norvège)



Cela fait maintenant plusieurs années qu'une délégation des CHEVRIERS NA&V participent aux rencontres européennes des producteurs fromagers fermiers et artisans. Du 27 au 30 octobre, Emma BONNET, Emmanuelle RAPAUD et Virginie VENOT BONNET sont parties en Norvège. Près de 200 personnes ont participé à ces journées, représentants de 20 pays européens. Côté français, une délégation ANPLF et une délégation FNEC étaient également présentes.

Visites thématiques

Le premier jour des rencontres, Norsk Gardsost, l'association norvégienne de producteurs fromagers fermiers et artisans chargée de l'organisation proposait aux participants différents circuits de visite pour découvrir la production laitière du pays et la transformation à la ferme.

Un des circuits s'est déroulé à l'Est d'Oslo. Découverte de la ferme Orken Vannboffel Gard, où sont élevés depuis 2021 une vingtaine de bufflones. L'activité est encore très récente (reconversion d'un ancien élevage de poulets de chair), et seulement quelques bufflones sont traitées (à la main mais la mécanisation est prévue) et le lait est commercialisé à une petite fromagerie artisanale (cf. visite suivante) qui le valorise en mozzarella. A moyen terme, l'objectif est de traire la totalité du troupeau et construire une petite fromagerie sur place. Aujourd'hui le revenu de la ferme est essentiellement tiré de la vente de viande : valorisée 4 fois plus chère que la viande bovine locale. L'abattoir le plus proche où les animaux peuvent être abattus étant à plus de 3 heures de route, l'éleveuse a obtenu une autorisation pour pouvoir abattre à la ferme.



Après un buffet fromager fermier, le circuit s'est poursuivi à la fromagerie Rygge Meieri. Ici le lait de la ferme familiale certifiée en Agriculture Biologique (troupeau d'une soixantaine de vaches Holstein, avec robot) est transformé en partie (environ 10% du lait, le reste est livré à la coopérative Tine), depuis 2020. Trois personnes sont en fromagerie et transforment 650 litres/semaine en mozzarella, feta, brie, pâte pressée, fromage frais, yaourt et lait fermenté. La fromagerie étant récente et unique en son genre dans la région, les autorités sanitaires n'ont pas donné l'autorisation de transformer en lait cru (même si c'est possible dans d'autres régions en Norvège). Des analyses microbiologiques sont réalisées tous les trimestres sur les produits, ainsi que des analyses d'eau très régulièrement. Il a en moyenne deux inspections sanitaires par an.

Les fromages sont commercialisés jusqu'à 50 €/kg (coût de la vie au moins 2 fois plus cher en Norvège).

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et l'Europe

Conférences #TASTETHECHEESE



Le 2ème jour était dédié aux conférences à Oslo. Le thème cette année était "Goûtez le fromage", ainsi les interventions ont mis l'accent sur les aspects sensoriels liés aux fromages et produits laitiers, de la méthode scientifique de l'analyse sensorielle à la communication sur le goût en passant par le lien entre mémoire et expérience olfactive.

En introduction, nous avons été accueillis par la présidente de FACE Network Kerstin Jürss et le président de l'association Norvégienne Norsk Gardsost.

Pour commencer Andreas Viestad a fait un exposé sur l'apprentissage du goût depuis l'enfance et donné une approche historique et philosophique sur l'alimentation.

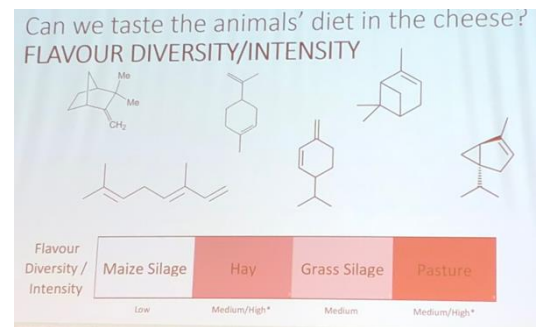
Mats Carlehog, du centre de recherche Nofima (Norvège), a apporté des explications sur la méthode scientifique de l'analyse sensorielle et nous avons pu faire un test consommateur en direct.

Merete Bo, sommelière norvégienne, a fait un parallèle avec le vin et la façon dont on parle du produit, de la qualité et de la valeur qu'on y apporte.

Bronwen Percival, venue du Royaume Uni, a résumé brièvement l'impact des pratiques d'élevage et de la gestion de l'écosystème microbien sur la qualité du produit, notamment dans les fabrications artisanales.

Après le déjeuner, 4 sessions de 2 ateliers étaient organisées afin de faire des focus sur différents thèmes, toujours autour de la qualité organoleptique des fromages.

Avant le discours de clôture le chef Christer Rodseth, star en Norvège, a témoigné des utilisations possibles du fromage en cuisine, et plus particulièrement dans son restaurant.



Buffet de fromages fermiers et artisanaux européens



Comme chaque année, les producteurs présents ramènent des fromages. La France était une nouvelle fois bien représentée. Ce buffet est l'occasion de goûter les fromages des collègues producteurs mais aussi les spécialités du pays hôte, comme le Brunost, ou « Brown Cheese » emblématique de Norvège, au goût si particulier. Un groupe de musique et chants traditionnels norvégiens nous accueillait en début de soirée.

AG Statutaire et Groupes de travail

L'AG statutaire a réuni les représentants des pays membres de FACE Network afin d'aborder les affaires internes : le budget, le montant de la cotisation, le rapport d'activité du conseil, avec notamment les activités de lobbying et les rapports d'activité des groupes de travail hygiène/marketing/technologie.



Ensuite se sont réunis les groupes de travail avec les participants présents. Pour illustration, le groupe hygiène a traité de la préparation d'un projet visant à compléter le GBPH européen notamment sur les plans d'échantillonnage des autocontrôles microbiologiques afin de donner des lignes directrices plus claires qui puissent aider les producteurs fromagers des différents pays.

Rendez-vous en 2025 en Croatie !

Si vous voulez participer aux prochaines rencontres, échanger avec vos homologues européens et que vous êtes à l'aise en anglais (pré-requis obligatoire), contactez Virginie au 06.33.92.42.03.

Plus d'informations en consultant le site internet : <https://www.face-network.eu>



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et l'Europe



RÉGION Nouvelle-Aquitaine



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales